

Belgian Amber IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **56**
- SRM **11.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.5%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (24.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.2 kg (3.2%)	78 %	108
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (9.7%)	80 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (2.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Fox	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	9 %
Gotowanie	Amora Preta	15 g	30 min	9.2 %
Na zimno	Styrian Dragon	30 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Oktawia	15 g	3 dni	9 %

Na zimno	Amora Preta	15 g	3 dni	9.2 %
----------	-------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min